



Estudo Técnico Preliminar Simplificado

(art. 18, § 1º, Lei 14.133/21)

Descrição do Problema:

O Estado do Rio Grande do Sul enfrenta, de forma persistente, desafios relacionados à insegurança alimentar e nutricional, especialmente entre famílias em situação de vulnerabilidade social, agravados por fatores como desigualdade de renda, desemprego, elevação do custo dos alimentos e recorrentes eventos climáticos extremos que impactam a produção, a logística e o abastecimento alimentar.

Apesar da existência de políticas públicas e iniciativas voltadas à promoção da segurança alimentar, observa-se que parcela significativa da população ainda encontra dificuldades no acesso regular e permanente a refeições adequadas, saudáveis e em quantidade suficiente, comprometendo condições básicas de dignidade, saúde e desenvolvimento social.

Esse cenário afeta de maneira mais intensa grupos socialmente vulneráveis, como famílias de baixa renda, pessoas em situação de pobreza ou extrema pobreza e beneficiários de programas sociais. Além disso, há limitações dos mecanismos atualmente disponíveis para garantir a oferta de refeições prontas ou de alimentos a custo acessível, especialmente em territórios com maior incidência de vulnerabilidade social.

Soma-se a isso a necessidade de fortalecer arranjos que promovam, simultaneamente, o acesso à alimentação adequada e o fomento à economia local, em especial à agricultura familiar e aos pequenos empreendimentos do setor de alimentação.

Diante desse contexto, evidencia-se a necessidade de implementação e/ou aprimoramento de uma solução estruturada, contínua e articulada, como o Programa Prato Gaúcho, capaz de ampliar o acesso da população vulnerável a refeições de qualidade, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e nutricional.

A solução se encontra no Catálogo Eletrônico de Padronização? (X) Não () Sim

2. Quantidades: as quantidades estão especificadas na planilha abaixo.

2.1 A quantidades estabelecida atendem para o momento.

3. Estimativa de valores: Estima-se um valor gasto de aproximadamente **R\$ 139.974,61 (Cento e trinta e nove mil, novecentos e setenta e quatro reais e sessenta e um reais)** Subsidiadas pelo Município e pelo Convênio.

3.1 Os preços abaixo foram obtidos conforme:



() Mapa de Preços ou (x) Planilha de composição de custos em anexo (TR) ()
 Pesquisa com fornecedor

Item	Especificação	Quant/Un	Preço unitário
01	Abridor de lata manual , em inox, medindo aproximadamente 9 cm de comprimento	01 UN	R\$ 13,76
02	Amassador/ socador de polietileno , aproximadamente 60cm de comprimento	01 UN	R\$ 102,25
03	Ar Condicionado Split Inverter 18000 BTUS Quente/Frio - 220V	02 UN	R\$ 3.364,00
04	Assadeira de alumínio reforçada , com alça, retangular, medindo aprox. (60 x 40 cm a 68 x 58 x 3,5 cm)	04 UN	R\$64,46
05	Avental impermeável de plástico ou vinil para cozinha, tamanho adulto.	20 UN	R\$ 15,00
06	Bacia de inox pequena , diâmetro mínimo de 28cm.	02 UN	R\$ 36,68
07	Bacia de plástico resistente , cor branca ou transparente, capacidade mínima de 14 litros.	02 UN	R\$ 29,74
08	Balança de Precisão Digital para Cozinha , divisão mínima (resolução): 1 g; Display: Digital em LED ou LCD com iluminação interna e dígitos de fácil leitura; Funções: Tara, zeragem automática, desligamento automático, indicação de sobrecarga e de bateria fraca; voltagem: 220V	01 UN	R\$ 32,00
09	Balança Digital Comercial para Pesagem de Alimentos (Capacidade até 300 kg). Balança eletrônica digital plataforma, com coluna e indicador de peso digital; Divisão mínima (resolução): 50 g ou superior; Classe de exatidão: Classe III, conforme regulamentação do INMETRO; Estrutura: Plataforma em aço carbono ou aço inoxidável, com pintura epóxi	01 UN	R\$ 804,65



	anticorrosiva e superfície antiderrapante; voltagem 220V.		
10	Balcão de distribuição em inox frio , voltagem 220 V, buffet frio para exposição e distribuição de alimentos frios, tais como saladas, frutas, frios e sobremesas, destinado ao uso profissional em cozinhas institucionais, restaurantes e refeitórios. Deverá possuir capacidade mínima para 2 (duas) e máxima para 6 (seis) cubas gastronômicas, padrão GN 1/1 ou GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, com tampas inclusas, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de conservação deverá operar a frio, destinado à manutenção da temperatura adequada dos alimentos durante a exposição, admitindo-se refrigeração mecânica ou sistema térmico equivalente por meio de elementos térmicos reutilizáveis (tipo Gelo-X ou equivalente), compatível com uso contínuo em serviço de buffet e devendo possuir controle de temperatura por termostato, com ajuste conforme necessidade operacional. A estrutura, tanques, reservatório e moldura deverão ser fabricados em aço inoxidável, com vedação adequada e acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura inferior deverá ser reforçada e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir tampo em vidro	01 UN	R\$ 5.323,00



	<p>temperado com espessura mínima de 8 mm ou aço inoxidável, protetor salivar em vidro temperado com espessura mínima de 5 mm. O protetor salivar deverá ser instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. Equipamento novo, sem uso, de alto padrão construtivo, próprio para operação contínua, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes, deve possuir registro no INMETRO.</p>		
11	<p>Balcão de distribuição quente, voltagem 220V destinado à exposição e serviço de alimentos aquecidos, para uso profissional em cozinhas institucionais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima para 6 (seis) cubas gastronômicas com tampas, padrão GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, próprias para uso em banho maria, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de aquecimento deverá ser do tipo banho-maria, com resistência elétrica, operando em 220V, dotado de controle de temperatura por termostato, com faixa de ajuste aproximada de 20 °C a 100 °C, garantindo a manutenção</p>	01 UN	R\$ 2.276,21



	<p>adequada da temperatura dos alimentos durante a exposição. O corpo, reservatório e área de banho-maria deverão ser fabricados em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura de sustentação deverá ser tubular metálica com pintura anticorrosiva, com acabamento resistente, e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir protetor salivar em vidro temperado, transparente e resistente a altas temperaturas, instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. O equipamento deverá estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, com selo de conformidade, quando aplicável, sendo novo, sem uso, e atendendo às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes, deve possuir registro no INMETRO.</p>		
12	Balde de inox com 22 cm de diâmetro.	02 UN	R\$ 65,06



13	Balde plástico com alça , capacidade de 10 litros.	02 UN	R\$ 11,76
14	Batedeira industrial 6 Litros , bivolt, com no mínimo 1 tigela e 3 batedores em inox, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 2.060,62
15	Bebedouro industrial em aço inox , de coluna com pressão, com capacidade mínima de 25 litros, bivolt deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 1.712,37
16	Bule de alumínio 2L com alça e tampa.	02 UN	R\$ 86,53
17	Caçarola de alumínio , capacidade de 30 litros, com alça e tampa.	01 UN	R\$ 291,50
18	Cadeira para refeitório com assento em polipropileno e estrutura em aço tubular, com capacidade de peso mínima de 120 kg.	25 UN	R\$ 167,71
19	Caixa organizadora plástica , de cor transparente, com tampa, capacidade mínima de 25 litros.	04 UN	R\$ 42,71
20	Caixa plástica em polipropileno , vazada nas laterais, utilizada para acondicionamento de alimentos, com capacidade mínima de 48 litros.	08 UN	R\$ 56,76
21	Caixa plástica resistente para talheres , cor branca, medidas 40 x 30 x 14 cm (para uso no refeitório).	04 UN	R\$ 33,45
22	Caixa plástica transparente , com tampa, medidas mínimas 40 x 30 x 13 cm – para uso diverso.	04 UN	R\$ 54,26
23	Caneca de alumínio com alça , com no mínimo 4,4 litros.	02 UN	R\$ 77,74
24	Chaira estriada com cabo ½" x 10".	01 UN	R\$ 32,03
25	Chaleira de inox com tampa e alça , com capacidade mínima de 5 litros.	02 UN	R\$ 145,86
26	Chaleira elétrica com porta fio , base antiaderente e indicador luminoso, 220 V com capacidade mínima de 1,9L.	01 UN	R\$ 52,73



27	Cilindro de gás 45 kg , devendo estar em conformidade com as normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANP (Agência Nacional de Petróleo).	01 UN	R\$ 737,67
28	Cilindro masseiro 4 em 1 , elétrico e multiuso, bivolt, acompanha no mínimo 5 trefilas para massa, amassadeira com capacidade mínima para 3 kg de massa pronta, tampa com visor e cilindros de inox, deve possuir certificação do INMETRO.	01 KIT	R\$ 4.792,10
29	Coifa industrial de inox para fixação em parede , com largura de 1,60m, acompanha filtros e dutos industriais, contendo: 02 curvas de 90°, 03 m de duto compatível para encaixe, 01 exaustor axial 220V e 01 chapéu chinês.	01 UN	R\$ 2.716,17
30	Colher de polietileno branca 55 cm.	04 UN	R\$ 30,67
31	Colher de servir em aço inoxidável medidas mínimas de 32 x 6 cm.	04 UN	R\$ 18,12
32	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm.	02 UN	R\$ 30,78
33	Colher de sopa em inox , espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 18 cm, com cabo em inox (para uso no refeitório).	100 UN	R\$ 3,10
34	Concha em aço inoxidável , com medidas mínimas de 30 x 8 cm.	02 UN	R\$ 17,40
35	Concha industrial , em alumínio, 52 x 14 cm	02 UN	R\$ 40,38
36	Conjunto de potes redondo plástico 500ml, 1l, 2.8 l, 3.2l material de polipropileno (PP) de alta qualidade e livre de BPA.	08 KIT	R\$ 33,88
37	Cortador e fatiador de frios e legumes semiautomático , com afiador acoplado de no mínimo 2 posições, com diâmetro do disco de no mínimo 300mm, em aço inox, 220 V.	01 UN	R\$ 4.571,82



38	Descascador de batatas industrial , em inox, com capacidade mínima de 06 kg por ciclo, 220V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 2.435,88
39	Descascador de legumes manual , fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas 14 x 5 cm.	02 UN	R\$ 19,81
40	Dispenser papel higiênico de parede , capacidade para rolo de até 300 metros, material base: plástico ABS resistente e de alta qualidade, com visor para controle de reposição, acompanha chave plástica e kit de fixação com buchas e parafusos.	02 UN	R\$ 33,27
41	Dispenser para papel toalha interfolhas 2 ou 3 dobras , material: termoplástico de alta resistência a impactos, com visor transparente para visualizar o conteúdo.	04 UN	R\$ 59,94
42	Escorredor de massa industrial de alumínio, com diâmetro mínimo de 42 cm.	02 UN	R\$ 177,30
43	Escumadeira aramada , medidas 50 x 16 cm.	02 UN	R\$ 21,18
44	Escumadeira em aço inoxidável , sem rebite, medindo 35 x 10 cm.	02 UN	R\$ 18,23
45	Escumadeira industrial , em alumínio, medindo entre 60 x 16 cm a 78 x 20 cm.	02 UN	R\$ 75,47
46	Espátula de inox de 9 a 12 cm de largura	02 UN	R\$ 24,56
47	Espremedor de batatas em aço inox , altura mínima de 22cm.	01 UN	R\$ 45,34
48	Estante De Aço com 06 Prateleiras . Estante de aço 40cm de profundidade x 92 cm de largura x 198 cm de altura, linha pesada chapa de 22 (0,75mm), com 06 prateleiras e 04 colunas resistente a 100 kgs por prateleira. Produzido em aço de alta	04 UN	R\$ 335,46



	qualidade com tratamento antiferruginoso, contém 06 prateleiras com dobra dupla em "chapa 22" (0,75mm) com reforço ômega resistente a 100kg distribuídos por prateleira e 04 colunas. Acabamento em pintura epóxi, em alta temperatura, acompanhando um kit com 48 parafusos e 48 porcas chave 11 (08 por prateleira).		
49	Exaustor de parede industrial , medidas mínimas de 40cm de diâmetro, 220 V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 527,67
50	Faca para carne em aço inoxidável , com cabo de polietileno, fio liso, 10", com medidas aproximadas de 37x5 cm.	03 UN	R\$ 30,70
51	Faca para legumes em inox com cabo de polietileno, 4".	03 UN	R\$ 16,39
52	Faca para mesa em aço inoxidável inteiro , com ponta arredondada, medindo 2 cm x 20 cm (para uso no refeitório).	100 UN	R\$ 5,37
53	Faca para pão , cabo de polietileno e lâmina em aço inox, fio serrilhado, 8", medidas aproximadas de 32 x 3,4cm.	01 UN	R\$ 20,93
54	Fogão industrial 6 bocas , sem forno; Gás GLP baixa pressão; Mesa esmaltada a fogo com easy clean, que facilita a limpeza; Corpo super reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Grelhas redondas em ferro fundido; Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, possuindo potência de 4.090kcal no modelo chama tripla frontal e 3.659kcal no modelo chama dupla; Queimador chama interna; Queimadores chapa tripla frontais e chama dupla traseiros; Equipamento	01 UN	R\$ 1.268,80



	para uso industrial e profissional; Medidas: 78cm Altura, 120cm largura e 80cm profundidade, deve possuir certificação do INMETRO.		
55	Forno industrial. Estrutura: Corpo externo em aço inoxidável escovado ou galvanizado com pintura epóxi resistente à corrosão e ao calor; Câmara interna: Totalmente em aço inoxidável, com cantos arredondados para facilitar higienização; Capacidade mínima: 4 bandejas 60 × 40 cm ou equivalente (aprox. 160 litros); Portas: Com vidro duplo temperado e vedação térmica, permitindo visualização do interior; Sistema de aquecimento: Elétrico (resistências blindadas) ou a gás (GLP) com queimadores em aço inoxidável e válvula de segurança termopar; Controle de temperatura: Termostato ajustável de 50°C a 300°C; Distribuição de calor: Sistema de convecção forçada (ventilação interna) para aquecimento uniforme; Painel de controle: Frontal, com regulagem de temperatura e tempo, botão liga/desliga e luz piloto indicadora; Alimentação: 220V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 3.121,50
56	Freezer horizontal , 02 portas, capacidade mínima de 500 litros, 220 V, deve possuir certificação do INMETRO.	02 UN	R\$ 3.771,98
57	Freezer vertical com degelo automático, 220 V, capacidade mínima de 550 litros, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 5.170,32
58	Frigideira com cabo baquelite , antiaderente, 26 cm.	02 UN	R\$ 100,46
59	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 39 cm de diâmetro.	02 UN	R\$ 230,32



60	Fritadeira elétrica Industrial Tacho Redondo 10L, 220v, em aço inox. Dimensões aprox. do produto: 53P x 44L x 20A centímetros. Peças para montagem: 01 Base aro em inox, 01 Cabeçote com resistência, 01 Cesto aramado, 01 Tacho redondo alumínio, 01 Manual de instruções. Potência em watts 3 KW, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 413,15
61	Funil plástico diâmetro 15 cm.	02 UN	R\$ 11,72
62	Garfo de mesa em inox , espessura mínima 1,0 mm, comprimento mín. 19 cm, totalmente em inox, 4 dentes.	100 UN	R\$ 4,22
63	Garfo industrial trinchante em alumínio , comprimento 48 cm.	02 UN	R\$ 35,43
64	Garrafa térmica 1,8L de pressão, com alça, ampola de vidro, corpo plástico.	01 UN	R\$ 64,52
65	Gerador de energia , potência máxima: 6 KVA, tensão de saída: 220 V, frequência nominal: 60 HZ, tipo do motor: diesel, motor 4 tempos, partida: manual/elétrica, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 6.957,41
66	Grelha industrial , Char Broiler à gás, medida mínima de 60 cm, com 4 bocas, com bandeja coletora de gordura.	01 UN	R\$ 2.389,43
67	Jaleco com manga longa , bolsos e gola esporte, na cor branca, material 100% poliéster, unissex. tamanhos do P ao GG.	20 UN	R\$ 63,96
68	Jarra plástica para suco 2L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 02 litros.	02 UN	R\$ 18,72
69	Jarra plástica para suco 4L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 4 litros	02 UN	R\$ 30,15
70	Leiteira de alumínio com cabo plástico, medidas mínimas 15 x 11 cm.	02 UN	R\$ 39,36



71	Liquidificador, capacidade mínima de 2 litros com 4 velocidades, 800W, botão pulsar, copo transparente com tampa e filtro, base antiaderente, 220V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 158,00
72	Liquidificador industrial baixa rotação 220V, copo para 06 litros totalmente produzido em aço inoxidável 304, gabinete externo em aço inox, componentes do gabinete interno em alumínio fundido, tampa em alumínio repuxado, chave liga/desliga, frequência 50/60 HZ, RPM 3500, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 693,00
73	Lixeira de 60 litros em plástico reforçado, cor branca, acionamento por pedal.	04 UN	R\$ 174,53
74	Luva Térmica (par) quente e frio - Luva de segurança tricotada em fibras térmicas de poliéster e spandex, ambidestra.	20 PAR	R\$ 49,72
75	Marmita térmica organizadora tripla com duas divisórias , capacidade individual de 1,5 litros, deve possuir isolamento em EPS, fabricada em polipropileno, eficiência térmica mínima de 4 horas.	200 UN	R\$ 82,40
76	Mesa em aço inox industrial utilizado no preparo de alimentos, com medidas mínimas de 1,90 x 0,70 x 0.90 cm	01 UN	R\$ 1.764,00
77	Mesa fabricada em aço inox , medidas mínimas de 1,20 x 90 x 60cm.	01 UN	R\$ 1.056,60
78	Mesa fabricada em aço inox , medidas mínimas de 1,90 x 70 x 90cm.	02 UN	R\$ 1.655,67
79	Multiprocessador de vegetais com produção mínima de 250kg/h , acompanha no mínimo 5 discos	01 UN	R\$ 3.041,04



	intercambiáveis para corte de legumes, verduras e alimentos, incluindo julienne, raladores de diferentes espessuras e fatiadores precisos de até 3 mm, 220 V deve possuir certificação do INMETRO.		
80	Pá de lixo em polipropileno com cabo de madeira de 120 cm de comprimento.	02 UN	R\$ 35,51
81	Pallets plásticos (60 x 100 cm a 50 x 50 cm)	08 UN	R\$ 130,96
82	Panela de pressão industrial 20L.	01 UN	R\$ 456,33
83	Panela de pressão industrial 30L.	02 UN	R\$ 1.384,12
84	Panela industrial de alumínio , tipo caçarola, possui alças e tampa, capacidade mínima de 17 litros.	02 UN	R\$ 167,80
85	Panela industrial de alumínio , tipo caldeirão com tampa e alça de alumínio, n° 30, capacidade em volume: 20 Litros.	02 UN	R\$ 221,68
86	Pass-Through, 02 Portas quente e frio , refrigerado por placa fria nas laterais, interno inox 430 e externo em inox 430, com controlador digital, capacidade mínima de 24 GN'S 1/1-65MM, voltagem 220 V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 7.158,51
87	Pedra de afiação , dupla face, 8", retangular.	02 UN	R\$ 24,84
88	Pegador de massa para buffet em aço inoxidável, com 29cm de comprimento.	02 UN	R\$ 15,68
89	Peneira em aço inoxidável , com diâmetro de 44 cm.	02 UN	R\$ 30,26
90	Pia lavatório em inox 304 para higienização de mãos com acionamento por joelho, medidas mínimas de 30 x 33cm.	01 UN	R\$ 434,32
91	Picador de legumes (aranha), com corpo de alumínio fundido e	01 UN	R\$ 97,34



	esmaltado, navalha em inox, altura 17 mm, macho em plástico rígido.		
92	Ralador em aço inox , 04 faces de 08 polegadas.	02 UN	R\$ 22,40
93	Refresqueira em inox com uma cuba com capacidade mínima de 16 litros, voltagem 220V, deve possuir certificação do INMETRO.	01 UN	R\$ 2.121,34
94	Refrigerador/ geladeira frost free duplex , capacidade mínima de 410 litros, 220V, cor branca deve possuir certificação do INMETRO.	02 UN	R\$ 4.183,33
95	Refrigerador industrial vertical , tipo mini câmara fria, com 4 (quatro) portas, destinado à conservação de alimentos e bebidas resfriadas, para uso profissional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade útil mínima de aproximadamente 700 (setecentos) litros, admitindo capacidades superiores, compatíveis com a categoria do equipamento. O sistema de refrigeração deverá ser por ar forçado, com circulação uniforme do frio em todo o compartimento interno, garantindo conservação homogênea dos produtos armazenados. A faixa de temperatura de operação deverá situar-se entre 0 °C e 8 °C, ou equivalente, adequada à refrigeração de alimentos frescos, com controle eletrônico/digital de temperatura, dotado de visor indicador. O sistema de degelo deverá ser automático (tipo frost free ou equivalente), dispensando intervenção manual e evitando acúmulo de gelo no interior do equipamento. O gabinete externo deverá ser confeccionado em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento adequado ao uso	01 UN	R\$ 6.678,70



	<p>alimentar, resistente à corrosão e de fácil higienização. O revestimento interno deverá ser em aço galvanizado, admitindo fundo em aço inox, garantindo durabilidade e condições sanitárias adequadas. As portas deverão possuir vedação eficiente, podendo contar com fechamento automático, e resistência térmica no quadro de portas, quando aplicável, para evitar condensação. Os puxadores deverão ser ergonômicos e adequados ao uso profissional contínuo. O equipamento deverá possuir prateleiras internas aramadas, removíveis e reguláveis em altura, em número compatível com o volume do refrigerador, permitindo organização flexível dos produtos. O isolamento térmico deverá ser eficiente, preferencialmente em poliuretano injetado, ou material equivalente, assegurando bom desempenho térmico e eficiência energética. Deverá operar em tensão de 220 V, compatível com uso comercial/industrial, com frequência de 50/60 Hz. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. O refrigerador deverá ser novo, sem uso, próprio para operação contínua, com construção do gabinete preferencialmente em monobloco, e estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, quando aplicável, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes e possuir garantia mínima de</p>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



	12 (doze) meses deve possuir certificação do INMETRO.		
96	Reservatório de água em fibra de vidro com tampa, com capacidade de 5000 litros.	01 UN	R\$ 1.379,00
97	Rodo de 60cm com borracha dupla e cabo de madeira de 1,20m.	02 UN	R\$ 14,68
98	Sapato de segurança (par) - Em material de EVA com sola emborrachada e antiderrapante com tamanho do 36 ao 44 (quantidades conforme solicitadas posteriormente).	20 PAR	R\$ 52,95
99	Suporte para sabonete líquido de parede , branco, com visor transparente e capacidade mínima de 400ml.	04 UN	R\$ 41,18
100	Tábua de polietileno 50 x 30cm , 6mm, nas cores branca, vermelha, verde e amarela, conforme solicitado posteriormente.	04 UN	R\$ 46,23
101	Termômetro alimentar digital infravermelho , com calibração.	01 UN	R\$ 47,13
102	Termômetro tipo espeto 97 x 30 x 23 mm (-50 a + 300°C, resolução 1°C).	01 UN	R\$ 36,62
103	Vassoura com cerdas de nylon , base plástica reforçada com no mínimo 35 cm e cabo de alumínio plastificado, cabo longo de 1,40 cm.	04 UN	R\$ 32,24
104	Pia de aço inox industrial com paineleiro e duas cubas , dimensão mínima da pia: comprimento: 200cm; largura: 70 cm; altura: 90 cm; dimensão mínima das cubas: comprimento: 50cm; largura: 40cm; profundidade da cuba: 25cm; características adicionais: material: aço inox AISI 201 ou superior; cubas com ralo com posição centralizada; espelho frontal aprox. 10cm; bordas com elevação maior que a superfície da pia limitando o corrimento de líquido fora da pia; paineleiro inferior;	01 UN	R\$ R\$ 3.157,71



	capacidade aproximada de carga da mesa: 300 kg; capacidade aproximada de carga do paineleiro: 100 kg; tampo e paineleiro reforçado; pés ajustáveis; obs: deverá ser entregue montada.		
	VALOR TOTAL R\$ 139.974,61		

Esta contratação tem caráter: permanente ou continuado?

permanente continuado ocasional Qual a periodicidade?

4. Objeto será parcelado?

Sim Não *(Justificar):*

5. Forma de contratação:

- Inexigibilidade.
 Dispensa de licitação
 Licitação

6. Conclusão:

6.1 Com base no acima exposto, entende-se Viável Inviável esta aquisição.

Constantina/RS, 04 de Maio de 2026.

Pedro Milton Pizzi
Secretário Municipal de Assistência Social